Ketchup maison

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Pour une soirée hamburger maison avec les bons pains spéciaux de notre boulanger de village, quoi de mieux qu'un bon ketchup maison pour accompagner le tout ? Moi, j'adooore !

Ingrédients (pour environ 1 petit pot) :
* 400g de tomates bien mûres
* 40ml de vinaigre de vin
* 30g (ou 40g) de cassonade
* 1 échalote (environ 120g)
* 1 gousse d'ail
* 1 grosse cuillère à café de moutarde (forte)
* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
* 1/4 de café de cuillère à café de 4 épices
(ou 1 bonne pincée de poivre noir, 1 de muscade, 1 petite de cannelle et 1 petit clou de girofle)
* 1 petit clou de girofle
* 1 pincée de cumin moulu
* sel et poivre

Préparation :
Dans une grande casserole, mettre un peu d'huile d'olive. La faire chauffer doucement.
Peler puis hacher l'échalote et l'ail.
Verser dans l'huile chaude l'échalote et remuer. Laisser cuire à feu doux 10 minutes.
Pendant ce temps, laver et épépiner les tomates, les couper en gros morceaux.
Quand les échalotes sont « cuites », verser tous les autre ingrédients dans la casserole et mélanger au fur et à mesure : vinaigre, moutarde et sucre, puis ail, tomates, épices, sel et poivre.
Mettre à feu vif et attendre le frémissement sans cesser de remuer.
Laisser cuire à frémissement et à couvert durant 30 minutes.
Mélanger régulièrement.
Au bout de ce temps, arrêter de chauffer, mixer (avec le mixer plongeant type Robot Marie ou au Blender).
Gouter pour rectifier l'assaisonnement si besoin.
Remettre chauffer encore 30 à 45 minutes à feu doux et à couvert (jusqu'à ce que le ketchup ait suffisamment épaissi à votre convenance).
Mélanger régulièrement.
Quand c'est prêt, mettre dans un bocal, laisser refroidir et conserver ensuite au frigo.
A utiliser rapidement !

Astuces :
Si votre ketchup a des morceaux, vous pouvez le tamiser avant la 2ème cuisson.
On peut remplacer l'échalote par de l'oignon.
Ce ketchup peut se conserver 1 an si vous le mettez dans des bocaux qui ont été stérilisés 1 h à 100°C.